TERMO DE GARANTIA

A Progás Indústria Metalúrgica Ltda. garante os equipamentos novos de sua fabricação normal, destinados a uso comercial ou industrial, na forma aqui estabelecida. A garantia dos equipamentos é atendida pela fábrica ou pela Assistência Técnica Autorizada Progás, ficando condicionado a análise do defeito apresentado. Constatando-se defeito de fabricação, material (exceto os materiais contidos no item 2 do Termo de Garantia) ou montagem, o serviço será efetuado gratuitamente.

A fábrica e/ou a Assistência Técnica Autorizada tem exclusividade em dar pareceres e/ou fazer avaliação do equipamento, não autorizando outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia do equipamento.

Este termo de garantia fica anulado para equipamentos eventualmente reparados, modificados ou desmontados, assim como para os equipamentos que forem utilizados em desacordo com as especificações e orientações do Manual de Instruções.

1- A Progás Indústria Metalúrgica Ltda. garante seus produtos, que em serviço e uso normal, vierem a apresentar defeitos de material, fabricação ou montagem pelo período especificado nos respectivos Termos de Garantia.

2- A garantia não cobre vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, resistências, termostatos, relés, válvulas solenóides água/gás, borrachas de vedação (perfil de silicone) e motores elétricos.

2.1- Os motores elétricos quando danificados, devem ser encaminhados às oficinas técnicas dos respectivos fabricantes.

2.2- A Progás não cobre garantia dos produtos acima especificados por serem fabricados por terceiros e os equipamentos elétricos por serem sensíveis a variações de energia elétrica. A garantia cobre o produto, peças e componentes fabricados pela Progás que apresentarem defeito durante o período de garantia.

Esta garantia cobre mão-de-obra de forma gratuita quando o conserto do produto for na vigência da mesma, desde que seja feita pela Assistência Autorizada Progás.

Para equipamentos de grande porte tais como: Fornos e Assadores de frangos a Assistência Técnica fará a visita ao usuário quando necessário. Para equipamentos de pequeno porte tais como: Sanduicheiras, Fritadores, Chapas ou Fornos pequenos, o usuário, quando necessário, deverá levar o equipamento à Assistência Técnica e responsabilizar-se pelas despesas e riscos de transportes (ida e volta) aos locais de Assistência Técnica Autorizada Progás.

Excluem-se da Garantia:

Mau uso, instalações inadequadas, desgaste natural, efeitos de corrosão, bem como decorrentes de produtos químicos abrasivos, utilização incorreta, vidros, lâmpadas, avarias de transporte, armazenamento ou manuseio indevido, chave liga/desliga, rodízios, resistências, termostatos, relés, solenóides água/gás, motores elétricos, alterações, modificações ou consertos feitos fora da Assistência Técnica Autorizada Progás.

A Progás garante seus equipamentos novos vendidos a seus clientes pelo período de 180 dias a contar da data de emissão da Nota Fiscal de aquisição.

Fica extinta qualquer garantia:

A garantia do motor é prestada pelo fabricante do mesmo.
Pelo decurso do prazo de validade.
Pela não observação das orientações do Manual de Instruções do equipamento.
Quando não for apresentada Nota Fiscal de compra do equipamento.
Se qualquer peça, parte ou componente agregado ao produto, se caracterizar como não original.
Se ocorrer a ligação elétrica em voltagem diversa da indicada no produto e/ou por defeito e/ou deficiência nas instalações elétricas internas e externas ou pela companhia de abastecimento de energia elétrica local.
Se o número de série, etiqueta que identifica o produto, estiver de alguma forma, adulterado ou rasurado.
Por casos fortuitos ou de força maior, bem como aqueles causados por agentes da natureza.
A Progás não se responsabilizará por quaisquer danos diretos, indiretos ou resultantes de uso ou desempenho do produto ou outros prejuízos relativos a danos de propriedade ou prejuízos pecuniários.

Observações:

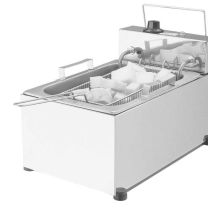
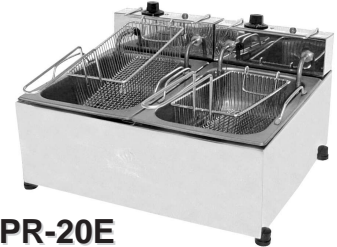
A Progás Indústria Metalúrgica Ltda. reserva-se o direito de alterar ou modificar todo e ou quaisquer equipamentos de sua linha de fabricação, sem o consentimento ou aviso prévio a seus clientes e consumidores.

Para maiores informações entre em contato com nosso Departamento Técnico através do **FONE (54) 0800. 979.6222** - Caxias do Sul - RS - Brasil

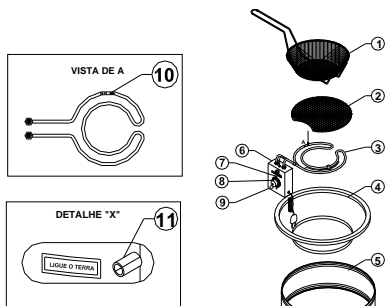
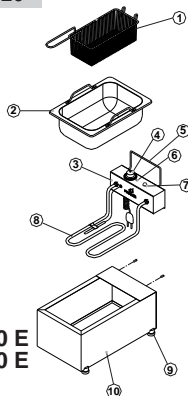
PROGÁS INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.
Av. Eustáquio Mascarello, nº 512, Bairro Desvio Rizzo
Fone: (54) 3209.5800 - Caxias do Sul - RS - Brasil
e-mail: progas@progas.com.br - site: www.progas.com.br

Janeiro / 2009

MANUAL DE INSTRUÇÕES TERMO DE GARANTIA

FRITADORES

Este manual foi desenvolvido com a finalidade de levar a seu conhecimento todo sistema de funcionamento de seu equipamento bem como os cuidados necessários para obter-se o máximo de desempenho, proporcionando vida útil prolongada a seu equipamento. Portanto é fundamental a leitura e o entendimento do manual de instruções, o qual contém todos os procedimentos sugeridos para uma utilização adequada do equipamento. Ao mesmo tempo a Progás Indústria Metalúrgica Ltda. , quer parabenizá-lo pela aquisição de um produto de nossa fabricação, pois, nosso intuito é continuar pesquisando e aperfeiçoando os equipamentos para seu maior conforto e satisfação, mantendo em seu plano de trabalho uma **EVOLUÇÃO CONTÍNUA.**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	Altura	Profund.	Largura
PR-010 E	300	420	510
PR-020 E	300	415	500
PR-070 E / CL	230	540	450
PR-310 E / CL	230	400	320

DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES

Itens	Componentes PR-070/310G
01	Cesto
02	Proteção da Resistência
03	Resistência
04	Bacia
05	Estrutura
06	Painel da resistência
07	Ponto de referência
08	Botão do termostato
09	Lâmpada sinaleira
10	Voltagem
11	Presilha do fio terra

Itens	Componentes PR-10/20/30G
01	Cesto
02	Bacia
03	Painel da Resistência
04	Botão do termostato
05	Alça de sustentação dos cestos
06	Ponto de referência
07	Lâmpada sinaleira
08	Resistência
09	Pezinho
10	Estrutura

MODELO	ÁREA FRITURA	ÓLEO LITROS	PESO LÍQ.	CONSUMO MÉDIO
PR-010 E	200 x 300 mm	05 litros	6,5 Kg.	110V - 2,5 kw/h 220V - 3,3 kw/h
PR-020 E	200 x 300 mm	10 litros	11,5 Kg.	110V - 2,5 kw/h 220V - 3,3 kw/h
PR-070 E / CL	ø 400 mm	07 litros	05 Kg.	110V - 2,5 kw/h 220V - 3,5 kw/h
PR-310 E / CL	ø 285 mm	03 litros	03 Kg.	110V - 2,0 kw/h 220V - 2,5 kw/h

TABELA DE FRITURAS POR TEMPERATURA

ALIMENTO	TEMPERATURA
Peixes	180ºC
Croquetes e frangos	170ºC
Carnes	160ºC
Legumes	150ºC
Batata frita e banana à milanesa	190ºC
Massas (pastéis, sonhos, etc.)	170ºC

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

- Antes de ligar o fritador certifique-se de que a voltagem elétrica de seu estabelecimento seja a mesma indicada na etiqueta de identificação ao produto. Após, conecte o plug à rede elétrica.
- Este equipamento é fabricado em inox revestido com uma proteção em PVC. Retire toda a proteção de PVC antes de colocar em funcionamento seu fritador.
- Os Modelos PR-70E /CL e PR-310E /CL, são produzidos em çhapa de aço com fino acabamento em pintura epóxi.
- Estes equipamentos tem seu funcionamento controlado através do termostato, o qual posicionado na temperatura desejada, desliga o equipamento no momento em que o óleo atingir a temperatura indicada e, torna a ligá-lo automaticamente no momento em que a temperatura do óleo diminuir.
- Verifique o acúmulo de resíduos de fritura no fundo do reservatório (se necessário faça limpeza periódica).
- Nunca ligue o equipamento , sem que a resistência esteja totalmente imersa no óleo.
- Nunca ultrapasse a temperatura de 190ºC, pois esta provoca a queima das características do óleo, formando substâncias prejudiciais à saúde, não sendo recomendado para nenhum tipo de fritura.
- Evite deslocar ou mover seu fritador quando este estiver com o óleo aquecido e/ou ligado.
- Por medida de segurança e eficiência de seu equipamento, é obrigatória a ligação do fio terra. Recomenda-se o uso de fio 2,5mm^2. O fio terra não deverá ser ligado ao neutro da rede elétrica, canos de água, redes de gás, etc... (Veja DETALHE -X).

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

- Para iniciar o aquecimento do óleo, gire o botão do termostato para à direita no sentido horário, posicionando atemperatura desejada ao ponto de referência.
- Para desligá-lo gire o botão do termostato para a esquerda no sentido anti-horário, até o final do seu curso.
- Através da lâmpada sinaleira pode-se visualizar a função de liga e desliga do termostato.

LIMPEZA

1) Desligue o equipamento da rede elétrica.
2) Sempre com óleo frio, esvazie o reservatório completamente.
3) Efetue a limpeza do fritador e resistência com sabão neutro e esponja de aço (bombril) em toda sua área.
4) Reponha o óleo retirado anteriormente. (Complete o nível de óleo se necessário)